

Speiseplan "Wo ist Tom?" Cäsarstraße

15.06.2026 - 21.06.2026



KW 25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Lasagne Bolognese 1,a,a1,g,i,n	Hack -Tomatensuppe g	Bratwurst, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 3,g	Eieromelette mit Blumenkohl und Kartoffelbeilage 3,5,a,a1,c,g,l	Fischfilet mit Gemüse und Kartoffelbeilage a,a1,d,g
	1746 kJ, 417 kcal, 17,1g Fett, 8,7g ges. FS, 48g KH, 9,6g Zucker, 17,1g Eiweiß, 4,2g Salz	838 kJ, 202 kcal, 14,45g Fett, 7,93g ges. FS, 7,39g KH, 6,76g Zucker, 11,07g Eiweiß, 0,94g Salz	2265 kJ, 546 kcal, 39,2g Fett, 16,10g ges. FS, 28,31g KH, 5,43g Zucker, 19,2g Eiweiß, 4,97g Salz	1217 kJ, 290 kcal, 10,63g Fett, 4,87g ges. FS, 32,98g KH, 3,27g Zucker, 13,43g Eiweiß, 2,24g Salz	1466 kJ, 349 kcal, 10,83g Fett, 2,87g ges. FS, 46,84g KH, 3,93g Zucker, 13,38g Eiweiß, 1,44g Salz
Vegetarische Alternative	Gemüselasagne a,a1,c,g,i	Nudel - Tomatensuppe mit Brotbeilage 3,5,a,a1,c,g,l	Vegetarische Bratrolle c		
Salat + Rohkost	Rohkost nach Saison		Rohkost nach Saison		Rohkost nach Saison
Dessert + Obst	Obst nach Saison	Fruchtjoghurt 1,g	Obst nach Saison	Obst nach Saison	Obst nach Saison

Nährwertangaben pro Portion kJ/kcal: Brennwert Ges. FS: gesättigte Fettsäuren KH: Kohlenhydrate

Legende Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt,

a = Glutenthaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen,

c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse,

g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose),

i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l,



n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse